



## Dominosteine mit Aprikosen und Feigen

### Zutaten (für zwölf Stück)

je 80 g fein gehackte getrocknete Aprikosen, Pflaumen, Cranberries, Datteln, Feigen  
120 g Nougatmasse  
120 g Zartbitterkuvertüre  
1 heller Biskuitboden  
1 EL Apfelsaft  
½ EL Rumaroma  
2 EL Aprikosenkonfitüre  
140 g Rohmarzipan  
30 g Puderzucker  
120 g Zartbitterkuvertüre  
80 g weiße Kuvertüre  
2 Eigelbe  
1 ½ EL Vanillezucker  
2 cl Apfelsaft

2 Orangen in Filets zerteilt  
1 EL Granatapfelkerne  
8 Minzkrönchen

### Zubereitung (circa eine Stunde – ohne Kühlzeit)

Aprikosen, Pflaumen, Datteln, Cranberries und Feigen gut mischen. Nougatmasse und Zartbitterkuvertüre jeweils in einem Schälchen in heißem Wasserbad auflösen. Beides mit den Früchten vermengen. Eine rechteckige Auflaufform mit Klarsichtfolie auslegen, Masse einfüllen (circa 2 ½ cm hoch), gut stauchen, glattstreichen und anziehen lassen. Mit einem rechteckig zugeschnittenen Biskuitboden abdecken, mit Apfelsaft und Rumaroma einpinseln und mit heißer Aprikosenkonfitüre einstreichen. Marzipan mit Puderzucker vermengen, dünn ausrollen und als Deckel darauf setzen. Zartbitterkuvertüre im Schälchen im Wasserbad auflösen und damit alles überziehen. Weiße Kuvertüre im Schälchen auflösen, in eine kleine Spritztüte füllen, Streifen darauf spritzen und mit einem Holzspieß Muster einziehen. Zwei bis drei Tage kalt stellen, danach die Dominosteine schneiden. Eigelbe mit Apfelsaft und Vanillezucker über heißem Wasserbad schaumig schlagen. Als Spiegel auf eine Glasplatte gießen. Dominosteine darauf setzen und mit Orangenfilets, Granatapfelkerne und Minzkrönchen garnieren.

### Nährwerte pro Stück

423 kcal - 11 g Fett - 9 g Eiweiß - 76 g Kohlenhydrate - 6,5 BE